



RESUME

1. BUT ET CHAMP D'APPLICATION	2
2. VALEUR AJOUTEE.	2
3. DEFINITIONS ET ABRVIATIONS.	2
4. DOCUMENTS DE REFERENCE.	3
5. ELEMENTS OBJET DE CERTIFICATION ET METHODOLOGIE DE COMMUNICATION.	3
6. METHODOLOGIE DE LA CERTIFICATION.	3
6.1 EXAMEN DOCUMENTE DU PRODUIT, DE SES COMPOSANTES, DES AUXILIAIRES DE FABBRICATION ET DES EMBALLAGES.	3
6.2 ELEMENTS OBJET D'INSPECTION.	3
6.3 NOMBRE ET DUREE DES INSPECTIONS.	4
6.4 ESSAIS ET CONTROLES.	4
7. IDENTIFICATION DU PRODUIT.	4
7.1 Marque de certification.	4
7.2 Indication de conformité.	4
8. GESTION DES NON-CONFORMITES, DES ACTIONS CORRECTIVES ET DES RECLAMATIONS.	4
9. ANNEXES A LA SPECIFICATION TECHNIQUE DU PRODUIT.	4

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 4
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	



1. BUT ET CHAMP D'APPLICATION

Le but de ce document est de définir les éléments pour la certification et la communication des produits destinés aux consommateurs végétaliens qui veulent faire des achats raisonnés. La sensibilisation est donnée par la connaissance approfondie des caractéristiques de la source, la transformation, l'éthique, etc. des produits

La certification s'applique aux produits alimentaires, cosmétiques, textiles et vêtements obtenus près d'une ou plusieurs unités de production et qui ont déjà une autre marque de certification.

Le processus de certification est réglé sur trois niveaux:

- Le premier- sans ingrédients d'origine animale dans le produit et dans l'emballage
- Le second- Sans ingrédients d'origine animale dans le produit et l'emballage et sans l'utilisation de moyens techniques dans la production agricole (par exemple sang, os, engrais, etc.)
- Le troisième- sans ingrédients d'origine animale dans le produit et dans l'emballage, sans l'utilisation de moyens techniques dans la production agricole (par exemple : sang, os, engrais etc.) Et sans l'utilisation de moyen techniques d'origine animale dans la transformation (Par exemple .gants de cuir, brosses, pinceaux, etc.).

Un autre paramètre qui doit être obligatoirement mis en évidence est le pourcentage de produits certifiés Qualità Vega sur le total des produits de la maison.

Pour les produits alimentaires, si nécessaire, on élargit le champ d'application en vérifiant les éléments de crudisme (raw Food).

2. VALEUR AJOUTEE.

La valeur ajoutée de ce type de certification est de fournir aux consommateurs végétaliens (et les membres intermédiaires de la chaîne commerciale) toutes les informations nécessaires pour permettre, comme déjà mentionné, un achat raisonné.

Pour les consommateurs d'aliments crus, la vérification de la température atteinte par le produit lors de la production et de la transformation est également prévue (température qui ne doit jamais être supérieure à 42-46° C).

Les informations concernant le produit doivent être présentes dans un site à accès libre qui prévoit une procédure de mise à jour en temps réel.

3. DEFINITIONS ET ABRVIATIONS.

Organisation : Institut, société, organisme, entreprise ou part d'elle à capital –actions ou non, publique ou privé, avec ses propres fonctions et administration et qui contribue à la formation, commercialisation et fourniture du produit indiqué dans le « champ d'application ».

Demandeur : organisation qui demande la certification.

Licencié: Organisation qui a reçu le certificat de conformité.

Produit vegan: produit qui exclut, à chaque étape de sa construction l'utilisation de toute substance dérivée d'animal même si elle est obtenue sans sacrifice et -ou d'animaux maltraités.

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 2 di 4
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	

	éQ studio srl	<i>Specifica Tecnica di prodotto</i> <i>STP QV – Qualità Vegana</i> <i>Edizione 01</i> <i>Revisione 00</i> <i>Data 04 luglio 2012</i>
	Note détaillée de produit pour la certification et la communication des produits vegan destinés aux consommateurs informés.	

Crudisme (raw Food): est une pratique alimentaire qui consiste dans l'alimentation exclusive de Produits crus.

Site Web: Est une collection de pages Web connexes.

4. DOCUMENTS DE REFERENCE.

Pour les documents de référence voir **annexe QV-BO1**.

5. ELEMENTS OBJET DE CERTIFICATION ET METHODOLOGIE DE COMMUNICATION.

Pour les éléments objet de certification voir **Annexe QV-BO 2**

Pour la méthodologie de la communication voir **Annexe QV-BO3**

6. METHODOLOGIE DE LA CERTIFICATION.

6.1 EXAMEN DOCUMENTE DU PRODUIT, DE SES COMPOSANTES, DES AUXILIAIRES DE FABBRICATION ET DES EMBALLAGES.

L'organisation demande la certification en conformité avec cette spécification, on doit envoyer toute la documentation nécessaire pour permettre de vérifier les éléments objet de certification.

En résumé l'entreprise doit envoyer:

- La liste des produits à certifier et leur qualification (par exemple produit BIO conformément au règlement CE 834-2007, produit certifié AIAB, produit certifié SoCert, produit certifié Qualità Reale) (premier niveau de certification)
- La liste et la fiche technique des composants de chaque produit (premier niveau de certification)
- La liste et la fiche technique des auxiliaires de fabrication de chaque produit (premier niveau de certification),
- Les moyens techniques utilisés pendant la phase de production (deuxième niveau de certification)
- Les moyens techniques utilisés pendant la phase de transformation (troisième niveau de certification)
- La description de la méthode de transformation de chaque produit. Plus précisément, pour les produits agroalimentaires, la température atteinte par le produit durant sa transformation,
- La liste et la fiche technique des composants des emballages primaires et secondaires des produits,(premier niveau de certification)
- Une auto-certification indiquant l'absence de modification génétique (sans OGM) des composants et des auxiliaires technologiques utilisées,
- Le numéro des produits certifiés, ou dans le processus de certification, sur le total des produits de l'entreprise.

6.2 ELEMENTS OBJET D'INSPECTION.

Lors de l'inspection chez le requérant, on doit évaluer les suivants aspects:

- présence réelle de la documentation anticipée par documents et -ou incluse dans les sites de communication,
- organisation adéquate pour maintenir la conformité des produits soumis à la certification

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 3 di 4
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	



- vérification du budget total entre doit et avoir dans la production des produits certifiés.
- Pour les produits agro-alimentaires la température réelle atteinte par eux au cours de leur transformation,
- La mise à jour dans les sites web de communication, des informations sur les produits à certifier.

6.3 NOMBRE ET DUREE DES INSPECTIONS.

Le nombre et la durée des inspections seront indiqués dans le préliminaire .Les inspections peuvent comprendre aussi les fournisseurs de l'entreprise.

6.4 ESSAIS ET CONTROLES.

L'organisation, en relation à la criticité de son processus de production et composition des produits doit fournir un plan d'analyse approprié dans le cadre de son système de contrôle. L'exactitude et l'efficacité de ce plan est soumis à une vérification par l'organisme de certification, y compris par des échantillonnages et des analyses effectuées par des laboratoires qualifiés.

Dans le cas de tests analytiques on doit utiliser des laboratoires avec des essais accrédités sur la base de la norme UNI CEI EN 17025.2005 (Eléments généraux concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage).

7. IDENTIFICATION DU PRODUIT.

7.1 Marque de certification.

L'utilisation de la marque de certification Qualità Vegana est régularisée par les dispositions de l'annexe QV-BO4.

L'utilisation de la marque est volontaire.

7.2 Indication de conformité.

Tout le matériel qui donne des renseignements de publicité et des documents qui contiennent des références à la certification volontaire Qualità Vegana déjà obtenue, doit se rapporter aux produits soumis à la certification et doit être toujours approuvé à l'avance par éQ studio Srl.

8. GESTION DES NON-CONFORMITES, DES ACTIONS CORRECTIVES ET DES RECLAMATIONS.

On se réfère aux processus des entreprises existantes qui pourront être adoptés pour tous les Produits couverts par la présente fiche technique.

S'il se vérifie des non- conformités ou parvenir des réclamations relatives aux caractéristiques qui doivent être certifiées, on doit le communiquer à l'organisme de certification.

9. ANNEXES A LA SPECIFICATION TECHNIQUE DU PRODUIT.

Les dernières versions des annexes sont reportées dans l'**annexe QV-B00**.

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 4 di 4
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	



Note détaillée de produit pour la certification et la communication des produits vegan destinés aux consommateurs informés.

Allegato QV - B00 – LISTE DES ANNEXES

Liste des annexes avec le numéro de révision et la date d'émission

Code	Name	Issued	Rev.	Date
B01	DOCUMENTS DE REFERENCE.	01	00	04 July 2012
B02	QUALITES OBJECT DE CERTIFICATION	01	00	04 July 2012
B03	METHODOLOGIE DE COMMUNICATION	01	00	04 July 2012
B04	UTILISATION DE LA MARQUE DE CERTIFICATION	01	00	04 July 2012

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 1
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	



DOCUMENTS DE REFERENCE

- REGLEMENT (UE) N : 1169-2011 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011
- Relatif à la fourniture d'informations sur les aliments aux consommateurs.
- UNI CEI EN 45011 (1999) Eléments généraux relatifs aux organismes qui constituent des systèmes de certification des produits
- UNI EN ISO 9000 :2005 Systèmes de Gestion pour la Qualité- Fondements et Vocabulaire.
- UNI CEI EN 45020 :2007- normes et activités connexes- vocabulaire général.
- UNI EN ISO 19011 :2012- lignes guide pour audit du système de gestion
- Documents de l'organisme de certification :
- Règlement pour la certification du produit
- Contrat

Les références susmentionnées sont celles dans la version en vigueur au moment de l'émission du présent document. En chaque cas, on doit appliquer les références normatives dans la version en vigueur au moment du développement de l'activité de certification.

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 1
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	



Note détaillée de produit pour la certification et la communication des produits vegan destinés aux consommateurs informés.

ANNEXE QV- BO2 - QUALITES OBJET DE CERTIFICATION

QUALITES OBJET DE CERTIFICATION :

- On n'emploie pas, dans les produits certifiés, de composants et auxiliaires de fabrication d'origine animale (premier niveau de certification)
- On n'emploie pas, dans les produits certifiés, d'emballages primaires et secondaires avec des composants et auxiliaires de fabrication d'origine animale (premier niveau de certification)
- On ne contacte pas, dans le cycle entier de production, avec des produits d'origine animale (deuxième niveau de certification)
- On ne contacte pas, dans le cycle entier de transformation, avec des produits d'origine animale (troisième niveau de certification)
- On n'utilise pas dans le cycle entier de production, organismes génétiquement modifiés (OGM)
- En cas de produit agroalimentaire raw Food la température atteinte par le produit pendant sa production et transformation ne doit pas dépasser les 42-46° C,
- Communication des renseignements concernant les produits certifiés, par site web tenu périodiquement à jour.


Les marques de certification que les produits doivent déjà obligatoirement avoir sont :

Produits agroalimentaires. Certification BIO, selon le Reg. CE 834/2007 ou Certification Qualité réelle

Produits cosmétiques ou détergents. Certification AIAB ou Certification SoCert ou Certification Qualité réelle

Produits textiles ou d'habillement. Certification Qualité Reale.

00	11 giugno 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 1
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	

	Note détaillée de produit pour la certification et la communication des produits vegan destinés aux consommateurs informés.
	ANNEXE QV BO3 LA MÉTHODOLOGIE DE COMMUNICATION DES INFORMATIONS

La méthodologie de communication des informations à travers un ou plus sites web est la suivante:

- On utilise le site web de Qualità Reale (www.qualitareale.org)
- On utilise en alternative ou conjointement, un site web de l'entreprise et -ou d'associations et -ou de consortiums de marques, etc.
- Insertion des informations suivantes.
 - liste des produits certifiés et de ses composants,
 - qualification (Qualité Vegan, BIO, DOP ; IGP, STG, et autre) des composants des produits certifiés,
 - Provenance géographique et fiche technique des composants des produits certifiés,
 - Fiche technique des auxiliaires de fabrication des produits,
 - Description de la méthodologie de transformation des produits certifiés (dans la description il n'est pas obligatoire de reporter ce qui concerne le know-how réservé de l'entreprise).
 - La déclaration ou certification du produit non OGM des composants des produits certifiés
 - Description des emballages primaires et secondaires,
 - Fiche technique des composants des emballages primaires et secondaires,
 - Fiche technique des auxiliaires de fabrication des emballages primaires et secondaires,
 - Analyses de laboratoire menées sur les produits et sur les emballages,
 - Dans le cas de produits agroalimentaires raw Food la température plus haute atteinte pendant la production et la transformation,
 - Toutes les autres informations d'intérêt pour la communication.
- Ajournement des informations au moins tous les quinze jours.

00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 1
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	



Note détaillée de produit pour la certification et la communication des produits vegan destinés aux consommateurs informés.

ANNEXE QV - B04 –UTILISATION DE LA MARQUE DE CERTIFICATION

L'emballage des produits certifiés peut porter les marques suivantes:



00	04 luglio 2012	01	Responsabile Tecnico	Presidente	Pag 1 di 1
Rev.	Data	Emissione	Redazione	Approvazione	